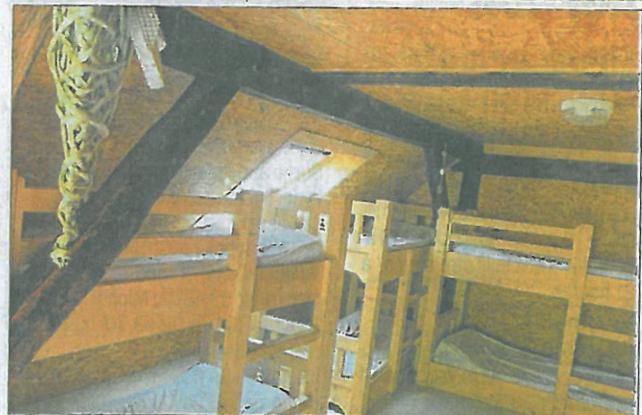


SAINTE-HÉLÈNE-SUR-ISÈRE

Un petit coin de paradis à partager avec deux frangines



La recette est cent pour cent familiale. Filles d'agriculteurs, Sophie (en haut) et Mylène ont uni leurs compétences pour faire vivre l'alpage de La Thuile. Pour le sixième été, Mylène y élève ses brebis et fabrique ses fromages. Tandis que Sophie accueille les visiteurs, leur sert ses bons petits plats d'ici et leur offre le gîte dans le dortoir aménagé par la commune.

Là-haut dans la montagne, à 1 750 mètres d'altitude, l'alpage de La Thuile est un petit havre de paix. Dans un écrin de verdure, avec vue sur toute la Combe de Savoie de Montmélian à Ugine, deux sœurs cultivent un art de vivre qui sent bon la nature et les produits frais...

Mylène est à la bergerie pour traire les brebis ou en alpage à installer des parcs. Sophie est en cuisine pour cuire une tarte à la tomme ou dans le dortoir à préparer les lits pour les visiteurs du soir... Toutes les deux sont arri-

vées, ici, suite à un appel d'offres, en 2009, de la commune de Sainte-Hélène-sur-Isère, propriétaire de l'alpage. Celle-ci souhaitait louer les terrains et bâtiments. Objectif : faire entretenir l'alpage de 60 hectares, y fabriquer et vendre du fromage, développer un accueil touristique, avec refuge et restauration... Exactement les compétences des deux frangines.

Depuis, la formule connaît un joli succès. « Nous accueillons à la fois des personnes qui viennent juste pour manger et d'autres qui profitent du refuge pour

faire une balade », explique Sophie.

Nuitée gratuite à condition de petit-déjeuner ou de dîner

Petite spécificité, voulue par la commune : la nuitée en dortoir est gratuite, à condition de prendre sur place le petit-déjeuner ou le repas du soir.

« Ceux qui sont là, le soir, aiment bien venir me voir traire », raconte Mylène. Elle en profite pour leur parler de ses productions : « le fromage de brebis est

moins connu que celui de vache en Savoie. Les gens pensent souvent, à tort, que c'est fort. » Tommes, yaourts, fromages blancs, petits fromages frais, Mylène produit aussi de la viande avec son troupeau de 220 brebis.

De la viande d'agneau que l'on retrouve à la carte de Sophie. La "chef" de l'alpage de La Thuile, titulaire d'un BEP cuisine, a à cœur de travailler des produits frais et savoyards. Elle sert jusqu'à 1 000 repas en un été.

Et depuis l'été dernier, un petit chalet a été aménagé

par la commune pour que ses convives puissent manger à l'abri. Et il est bienvenue cette année !

Là-haut, les deux frangines ont donc bien du boulot. Et l'aide de leurs parents n'est pas de trop... Tous s'activent pour le bonheur de ceux qui ont suivi le chemin jusqu'à l'alpage de La Thuile. Pour faire vivre ce petit coin de paradis avec un panorama extraordinaire. Là-haut, les brebis paissent en regardant le Granier, la Savoyarde, l'Archusaz, la Belle-Étoile et le Mont-Charvin...

Laurence VEUILLEN

L'INFO EN +

ON Y VA

À Sainte-Hélène-sur-Isère, prendre la direction de Bonvillard. Sur la place de Bonvillard, suivre la direction de La Léchère, puis à droite vers Champeney. Continuer pendant 30 minutes la piste carrossable.

ON SE RENSEIGNE

Sophie Tarajat (06 59 59 12 22), Mylène Sibuet (06 22 59 25 66). Celle-ci vend aussi ses fromages à sa ferme à Saint-Vital, au magasin de producteurs de La Motte-Servolex, sur le marché de producteurs de Sévrier et dans les magasins des coopératives de Beaufort et de Moûtiers à Albertville.

ON SE BALADE

À partir de l'alpage, à pied, il faut compter 20 minutes pour aller au lac de Fontaine claire et au lac vert ; une heure pour les crêtes ; 1 h 30 pour atteindre la dent du Corbeau ; et trois bonnes heures pour le Grand Arc.